

2025 年全民营养周主场活动在北京举行

本报讯 陈钊琦 记者何妍君 5月17日,2025年全民营养周主场活动在中国科技馆举行。国家卫生健康委副主任、国家疾控局局长沈洪兵出席活动并致辞。

沈洪兵指出,今年全民营养周主题是“吃动平衡?健康体重 全民行动”,是对“体

重管理年”活动的具体落实,旨在动员社会各方面力量开展营养科普,引导公众树立科学的营养理念,培养健康的生活方式和膳食习惯。

沈洪兵强调,要注重强化部门协调,引导强化个人和家庭责任。倡导推进营

养健康食堂、餐厅和学校建设,注重贴近群众提供更多可感可及的营养健康服务。要加强科普宣传的针对性和实效性,深入解读“吃动平衡?健康体重”的科学内涵和实践要求,说清楚“增加蔬菜水果、全谷物和水产品摄入”的科学道理和具体建

议。鼓励探索实践和传承创新,推动营养健康服务高质量发展。

国家食物与营养咨询委员会主任陈萌山出席活动。国民营养健康指导委员会成员单位代表,有关学术机构、学(协)会、媒体、社会公众等参加活动。

最高检召开茶产业保护公益诉讼总结推进会

本报讯 杨健鸿 近日,最高人民检察院在云南召开茶产业保护公益诉讼总结推进会,总结“茶产业保护公益诉讼”工作,深入推进“食药安全益路行检察公益诉讼监督活动”,进一步增强检察公益诉讼服务茶产业公益保护履职能力。

为深入贯彻落实习近平文化思想及习近平总书记关于茶文化、茶产业和茶科技重要指示批示精神,2024年6月,最高检启动了“茶产业保护公益诉讼”。今年1月,最高检又将该行动纳入“食药安全益路行检察公益诉讼监督活动”深入推进。

据了解,行动期间,全国检察机关共立案办理相关公益诉讼案件300余件,其中立案办理行政公益诉讼案件280余件,制发检察建议240余件;办理民事公益诉讼案件约20件。检察机关重点围绕生态环境和资源保护、食品和食用农产品安全、文物和文化遗产保护等法定领域,积极探索茶产业知识产权和地理标志的司法保护,办理了一批高质效检察公益诉讼案件。各地检察机关围绕地方特色,精准定位当地茶产业发展难点,聚焦监督重点因地制宜做实监督工作,强化科技赋能积极发挥检察技术辅助办案作用,推动多元参与充分

凝聚茶产业保护合力,以扎实的办案成效助力茶产业发展。

会议强调,各级检察机关要以食品安全“四个最严”要求为指引,聚焦食品安全、生态环境保护、文物和文化遗产保护等关键领域,进一步加大办案力度,提升办案质效,通过制定办案指引,完善证据审查规则和类案监督机制等,实现规范监督、精准监督;进一步深化系统治理,推动建立“检察+行政+行业”协同机制,将食品安全保障与茶产业振兴深度融合,推动形成“政府主导、企业主责、社会共治”的茶产业保护格局,筑牢全链条法治屏障。

全国粮油大面积单产提升现场推进会召开

本报讯 周晓辰 近日,农业农村部在黑龙江省绥化市召开全国粮油大面积单产提升现场推进会,部署安排单产提升、抗旱防汛、春播夏管等工作。

会议指出,各地要切实增强推进大面积单产提升的责任感使命感,紧紧围绕“四良”融合,加快单产提升关键措施落实落地。良田上,深化农田沟渠修复整治,大力发展高效节水灌溉;良种上,推广应用高产稳产抗逆品种,提高良种覆盖率;良机上,大力推广高性能播种机和高效低损收获机,提高装备匹配度;良法上,集成推广玉米密植精准调控、大豆大垄密植、水稻侧深施肥等关键技术,提高技术到位率。

会议强调,各地要紧紧围绕科技支撑,因地制宜组织院士专家揭榜领办样板田、科技包县、下沉一线服务,完善科研成果评价和命题凝练机制,制定个性化技术服务清单,深入推进农技员进村包户联主体活动,为粮油作物大面积单产提升提供有力支撑。同时,全力抓好春播夏播落实面积,强化抗旱和安全度汛,夯实全年粮食和农业丰收基础。

黑龙江、河北、湖北3省农业农村厅,黑龙江佳木斯、内蒙古兴安盟、安徽阜阳市颍州区和湖南农科院分别作交流发言。

两部委修订发布《餐饮业促进和经营管理办法》

据新华社消息 为贯彻党中央、国务院关于扩大内需、提振消费、制止餐饮浪费、加强安全生产等有关决策部署,完善餐饮业管理机制,推进餐饮业高质量发展,商务部、国家发展改革委近日联合发布《餐饮业促进和经营管理办法》,该办法将于6月15日起实施,原《餐饮业经营管理办法(试行)》同时废止。

新修订的办法包括25条,较原办法增加1条。

商务部服贸司负责人介绍,本次办法

修订大幅增加了餐饮业促进内容,细化了《中华人民共和国反食品浪费法》相关要求,调整规范了有关涉企规定,增加了安全生产有关内容,对完善餐饮业管理机制、促进餐饮业高质量发展具有重要意义。

新修订的办法增加餐饮业对外交流合作、数字化发展、标准制修订、地方特色餐饮培育等方面的鼓励性条款,在地方商务主管部门职责中增加制定实施促进政策措施、建立健全工作协调机制、完善标准体系、建设培育促进平台等内容,

加力推动餐饮业高质量发展。

在细化反食品浪费有关要求方面,新修订的办法明确了餐饮服务经营者在食材管理、引导提醒、餐食及服务提供等方面以及团餐和宴席服务、自助餐服务、外卖服务等场景的反食品浪费要求,并从优化用餐需求分析、充实菜单信息、配备公勺公筷、提供打包服务、给予光盘奖励等方面鼓励和引导餐饮服务经营者加强反食品浪费工作。办法还增加了行业协会在制止餐饮浪费方面的有关要求。

市场监管总局联合中消协发布果蔬消费提示

本报讯 王婧 市场监管总局和中国消费者协会5月19日联合发布消费提示,提醒消费者通过正规渠道选购果蔬产品,重点关注农药残留和微生物污染等核心检测指标,守护好“舌尖上的安全”。

消费者购买水果蔬菜,最担心其中有农药残留和微生物污染。果蔬中的农药残留有一条警戒线,即“农药残留限量标准”。我国现行《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763—2021)和《食品安全国家标准 食品中2,

4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》(GB 2763.1—2022)明确规定了586种农药在376种(类)食品中10293项残留限量标准,全面覆盖我国批准使用的农药品种和主要植物源性农产品。2024年全国农产品质量安全监测数据显示,主要农产品农药残留合格率已达98%。在微生物污染防控方面,《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》(GB 29921—2021)规定即食果蔬制品中沙门氏菌、大肠埃希氏菌等致病性微生物不

得检出。

消费者尽量选择正规超市、农贸市场、电商平台等监管严格的渠道选购果蔬产品,可最大限度保障安全。

消费者还需特别注意即食沙拉、鲜切果盘等产品的冷链储存条件与保质期限,不要食用过期变质产品。

另外,不同种类果蔬的清洗方法有一些差异。叶菜类建议流水冲洗后浸泡15分钟,浆果类推荐使用小苏打水清洗,根茎类最好削皮处理。

国家卫生健康委审查通过樱花多酚等11种“三新食品”

本报讯 陈钊琦 近日,据国家卫生健康委网站消息,根据《中华人民共和国食品安全法》规定,审评机构组织专家对樱花多酚等2种物质申请作为新食品原料,过氧化物酶等6种物质申请作为食品添加剂新品种,二十二酰胺等3种物质申请作为食品相关产品新品种的安全性评估材料进行审查并通过。

其中,樱花多酚以蔷薇科李属植物日本晚樱的花为原料,经乙醇提取、过滤、浓缩、干燥、粉碎等工艺制成。日本

晚樱原产于日本,在当地具有一定的食用历史,目前在我国华北和华南等地区广泛种植。樱花多酚主要成分为蛋白质和多酚类物质(其中总多酚含量 ≥ 12 克/100克),且含有维生素、粗多糖等物质,其推荐食用量 ≤ 350 毫克/天(以总多酚含量12克/100克计,超过该含量的按照实际含量折算)。当摄入添加含其他多酚类物质的原料时,应该注意每日摄入量。

过氧化物酶来源于黑曲霉,作为食

品工业用酶制剂新品种,主要用于催化反应底物的氧化,如在乳酪乳清的脱色工艺中使用。经安全性评估,按照《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)规定的食品工业用加工助剂使用原则,可安全用于食品生产加工过程。

据悉,新食品原料、食品添加剂新品种、食品相关产品新品种的审批,是在确保食品安全的基础上丰富食物供应、满足群众营养健康多元化需求、积极助力食品产业高质量发展的重要内容。

2024年度全国秋粮累计收购3.45亿吨

本报讯 李栋 从国家粮食和物资储备局获悉,截至今年4月底,2024年度秋粮旺季收购圆满收官,累计收购秋粮3.45亿吨,为近年来较高水平。

我国秋粮收购主要包括中晚稻、玉米和大豆,旺季收购期从当年的9月中下旬开始,持续到来年4月底结束。

国家粮食和物资储备局粮食储备司司长罗守全表示,国家有关部门适时研究出台一系列政策措施,加大收储力度,提振市场信心,推动粮食价格企稳回升。

秋粮上市后,国家有关部门统筹市场化收购和政策性收储,加强市场监测分析,强化预期引导,多措并举畅通农民售粮渠道,秋粮收购市场活跃、进度较快、价格回升向好。秋粮旺季收购期间,国家有关部门先后在河南、江苏、黑龙江、安徽4省启动中晚稻最低收购价执行预案,累计收购最低收购价中晚稻711万吨,有效发挥了政策托底作用。

“新季夏粮上市在即,将会同有关部门持续加大工作力度,一手抓市场化收购,一手抓政策性收储,指导重点省份加快腾仓并库进度,千方百计扩大收储能力,全力以赴抓好夏粮收购各项准备工作,牢牢守住农民‘种粮卖得出’的底线。”罗守全说。